



**ANITTA AHONEN & MIKKO VAISMAA**

13.12. KLO 21.30, OVET 20.30

LIPUT ENNAKKOON BOCK' SILTA 18 €  
LIPPUTOIMISTO: 20 € + TOIM. KULUT



SCIENCE & ARTS

mega

VIKKO 46 VECKA

2019

**30.11. November 11-15 HAYMARKET**

**LÄMMIN JUOMATARJOILU**

**JOULUINEN LOUNAS**  
KLO 11-15 14,50 €

**TAIDENÄYTTELY-AVAJAISET**  
**THE BRAIN - LEFT & RIGHT**  
KLO 15

**VARM DRYCKES-SERVERING**

**JULIG LUNCH**  
KL 11-15 14,50 €

**VERNISSAGE:**  
**THE BRAIN - LEFT & RIGHT**  
KL 15

**RUOAN RAAKAINEITA LEIVONNAISIA KÄSITÖITÄ**

**MAT RÅVAROR BAKVERK HANTVERK**

Lisää tietoa /Mer Info: Bock's



*Bild: Joakim Strand talar under Nordiska Rådets session i Stockholm. I förgrunden de nordiska samarbetsministrarna Anna Hallberg (Sverige), Mogens Jensen (Danmark), Thomas Blomqvist (Finland) och Kaj Leo Holm Johannesen (Färöarna).*

## STRAND: NY NORDISK VISION BEHÖVS

Nordiska Rådet samlades förra veckan till session i Stockholm. På agendan fanns bland mycket annat diskussion om den nya visionen som de nordiska samarbetsministrarna och statsministrarna fastslagit under sommaren.

## STRAND: TARVITSEMME UUDEN POHJOISMAISEN VISION

Yhteinen pohjoismainen sähköinen henkilöllisyystodistus, yhteiset rakennusstandardit sekä ammattipätevyyden tunnustaminen rajojen yli ovat konkreettisia esimerkkejä ja edistysaskeleita, jotka tulisi toteuttaa, jotta ihmiset näkisivät jokapäiväisessä elämässään hyödyn integroituudessa Pohjolassa.

**HAMMAS-PROTEESIT**

**Erikoishammas-tekniikolta**

**20 v. alalla**

- uudet kokoproteesit
- tiivistys ja korjaus jopa odottaessa!
- hammasproteesien tarkastus ilmaiseksi!
- takuutyö

**Solta ja varaa aikasi!**

**VAASA 312 1233**  
Kauppapuistikko 20B

**LAIHIA 477 0744**  
Kauppatie 5

**ALUEEN HAMMAS**

**MAALAHTI 347 8080**  
Köpingsvägen

**Japanilainen ristikko**

**s15**



# Glimtar av Rhodos natur

Text och foto: Hans Hästbacka

Eftermiddagssolen står högt på himlen, när jag gör en avstickare från den livliga sandstranden med sitt sol- och badliv och går en sväng in bland de knasterorra dynerna. I bakgrunden reser sig branta sluttningar och skarpa toppar av Rhodos karga bergsnatur med sin tåliga växtlighet av tallar och låga buskar, där framför allt de grovstammiga och vidkronade pinjetallarna imponerar.

Det är hett inne bland fräscht gröna tallar och sega tujor - och torra högväxta grästuvor som påminner om strandrågen på sandiga stränder i den österbottniska skärgården, och längs Riksåttan där strandrågen funnit rotfäste i de torra och sandgrusiga väglänterna, lämpligt saltade under vintersåsongen.

Mot den blå himlen seglar en ensam gam över en bergshöjd. Avståndet är för långt för en säker artbestämning, och det är inte viktigt just nu, men nog den stämning som gamen skänker åt scenen av brunsvedda berg och blå himmel. Gamar och andra rovfåglar njuter av att bli burna av varma uppvindar och spana av landskapet i största allmänhet eller för att upptäcka föda av något slag. För den svävande gamen ligger en nerstörtad get närmast till hands. Fritt gående getter finns det gott om, till stor nackdel för unga träd- och buskplanter som blir effektivt nedbetade och förvandlas till eviga dvärgindivider av getterna. Men getterna är säkra på sina klövar och faller sällan ner utför något stup, så det blir långt mellan måltiderna för gamarna.

Ivrigt kvitter från en sädesärla får mig att vända om, bort från de storslagna bergsvyerna. Ja, visst där springer en sädesärla fram över det heta sanden, strax följd av två artfränder. Sädesärlan finns häckande på Rhodos, så det kan vara lokala ärlor som tillsvidare stannat kvar under hösten, eller så är det nordiska ärlor på väg till övervintringsområdena längs Nilens stränder i Egypten.

Jag vänder mig samtidigt mot allt det skräp och bråte som ligger dumpat under träd och buskar eller helt öppet i finsanden. En pensionerad WC-stol utan sits och lock och en trebent säng med utsliten madrass är de mest iögonfallande föremålen. Så är det på många platser på Rhodos, där människor bor och är verksamma, i städer lika väl som ute på landsbygden; skräp och bråte lite varstans. Speciellt de högväxta och täta papyrusnären verkar dra till sig mängder med tomflaskor och plastpåsar.

Det är bara några årtionden sedan vi betedde oss likadant i Österbotten och på andra håll i Finland. Fritt fram för nedskräpning längs vägar, på badstränder och i parker -

för att inte tala om alla traktor- och billass med bråte som kördes ut i skogarna och till mindre sandtag. Eller så var bakgårdens skogsslutning belamrad med avfall från gårdens verksamhet under de två senaste generationerna. Dagens petnoga och avgiftsbelagda avfallshantering är många gånger ett bättre alternativ än slit-och-släng-i-naturenmentaliteten som vi höll oss med ännu under senare delen av 1900-talet - och som råder på Rhodos trots regelbunden tömning av diverse avfallskärl.

Inte ens Eptá Pigés (Sju källor) hade skonats från plastavfall kunde vi konstatera tidigare på dagen under vårt besök vid de berömda källsprängen, omgivna av en doftande pinjeskog som italienarna planterade på området under sin regeringstid på Rhodos 1912-1943, då de också byggde en kanal och en konstgjord sjö nedanför källorna. Den svala och väldoftande tallskogen hade ett märkbart inslag av vackra lönnar och grönskande buskar. Här fanns det gott om småfåglar, både rastande och övervintrande, med rödhakar och bofinkar i främsta ledet.

Trots att torka rådde efter månader av sol och värme utan något regn, rann de sju källorna fram i mindre rännilar. För växtligheten är den fuktiga dalgången, nerskuren i berget av det framrinnande vattnet under lång tid, ett livgivande element. Även för fåglarna i skogen är tillgången till sött vatten helt avgörande. Det salta Medelhavet duger inte till dricksvatten. Efter långvariga regn är de sju källorna säkert rikligt vattenförande och imponerande. Nu i slutet av den långa torrtiden levde de ett anspråkslöst liv under de skuggande träden.

Att torkan varit långvarig visade också de torra flod- och åbäddarna i landskapet. Klimatuppvärmningen har gett Rhodos ett torrare och varmare klimat. När vi besökte Rhodos tredje veckan i oktober borde svalkan och regnen ha börjat, men de kommer förhoppningsvis senare under senhösten och vintern när oliverna skördas hemma vid gårdarna, på torra slätter och lägre bergssluttningar. Olivträdet är livets träd på Rhodos liksom på så många andra platser vid Medelhavet. Det skänker årligen både oliver och olivolja under sitt långa liv som kan bli 1 500 år långt och ger redan som 20-åring goda skördar.

Det mörkbrunnröda virket är vackert och oregelbundet ådrat och ger ett utmärkt råmaterial till finsnickeri och svarvning för den som vill arbeta i trä och som nämns hugga ner ett olivträd enkom för virkets skull. Det gäller förstås att äga trädet i fråga eller köpa det av den lagliga ägaren, för varje olivträd

ägs av någon. I en och samma olivodling kan det finnas flera olivträdsägare som skördar sina egna träd tillsammans med resten av familjen eller i gott samarbete med de andra olivträdsägarna. Olivträdet är en levande förmögenhet som bibehåller sitt värde genom århundraden.

Strandlinjen på Rhodos är lång och inbegriper varierande strandtyper, grovt indelade i klippränder, stenstränder och sandstränder. Ganska många av stränderna är exploaterade för turismen som är den överlägset största näringsgrenen på Rhodos. Otaliga hotell, restauranger och badstränder ger sysselsättning och inkomst åt många Rhodosbor. Där olivträdet är en förmögenhet genom århundraden, är stränderna en förmögenhet i vår tid.

Under århundraden och årtusenden har havet bearbetat och format stränderna. Vissa strandavsnitt domineras av vresiga och väderbitna klippor, kanske med en skyddad bukt med finmalen sand insprängd bland strandklipporna utan skymtan av någon turist på stranden. På andra ställen sträcker sig finsandsstränderna flera hundra meter åt båda hållen med solparasoll och små tavernor koncentrerade till den innersta delen.

Vår egen hotellstrand var en lockande stenstrand där havet under lång tid slipat strandstenarna helt släta och format dem runda eller flata. Under större sjögång rullade stenarna fram och tillbaka i en sugande, klapprande stenmusik. Det var en levande strand som ständigt formades om av havets vågor och dyningar, ibland helt täckt av vattenslipade stenar som var en utmaning för bara fötter, ibland frisköljd från stenar med en hård och fotvänlig sandbotten.

Människans ständiga följeslagare kråkan och havssträndernas trutar, både unga och gamla, var förstas på plats för att plocka åt sig av smakbitar som någon soldåsig turist tappat. Och så höll de fiskebåten som drog flyttrål utanför stranden varje förmiddag under speciell bevakning. Efter varje trålsvep hämtades fångsten i land till en väntande bil och då fanns det en liten chans att en sardin eller ansjovis skvättade ur den halvfulla tunnan. Pinfärska småfisk till lunch är alla gånger bättre än chips och fransk potatis.

Det var roande att se att de människo-vana kråkorna på Rhodos var lika misstänksamma mot människan som dito österbottniska kråkor. Det enda som skiljer Rhodoskråkorna från Österbottenkråkor är den betydligt tunnare dundräkten. I det varma Medelhavsklimatet behövs ingen tjock och värmande dundräkt. Det räcker med betydligt färre och värmande dun under gråkappan på Rhodos.





*Kråkan människans ständiga följeslagare fanns ständigt på plats längs turiststränderna.*



*Under rasslande stenmusik bröt dyningarna in mot stenstranden som skata slipas ner av havet.*



*Många strandavsnitt domineras av mörka och vresiga klippor som stått emot havets eroderande effekt.*



*Det bergiga landskapet på Rhodos med sin härdade växtlighet av tallar och låga buskar.*

*Pinjeskogen vid Sju källor doftade gott och skänkte svalka åt den berömda bäckdalen.*



## LUNCHMENY

### 18.11 Måndag/Maanantai:

Lindströmsbiff med gräddsås G,L  
Spätta fylld med broccoli och ost, lime-  
majonnäs  
Lindströminpivi ja kermakastike G, L  
Parsakaalilla ja juustoll täytetty kampela  
ja limemajoneesi

### 19.11 Tisdag/tiistai:

Griskotlett med senapsås G, L  
Paprikasoppa G, L Dessert  
Porsaankyljys ja sinappikastike G L  
Paprikakeitto G, L Jälkiruoka

### 20.11 Onsdag/keskiviikko:

Kalkon-svampgryta G,L  
Forell med vitvinsås G, L  
Kalkkuna-sienipata G, L  
Kirjolohi ja valkoviinikastike G, L

### 21.11 Torstai/torstai:

Traditionell ärtsoppa G, L Pannkaka  
med sylt och grädd L  
Panerad broilerschnitzel med chilima-  
jonnäs  
Perinteinen hernekeitto G, L Pannukak-  
ku, hilloa & kermavaahtoa L  
Paneroitu broilerinleika ja chilimajoneesi

### 22.11 Fredag/perjantai:

Pulled pork G, L  
BBQ-ribs G,L  
Pulled Pork G,L  
BBQ-ribs G,L

### 25.11 Måndag/Maanantai:

Oxstek med tomatås L,G  
Ostronskivlingsrisotto L,G  
Häränpaisti ja tomaattikastike L,G  
Osterivinokasrisotto L,G

### 26.11 Tisdag/tiistai:

Maletköttbiff med rosepepparsås L  
Tomatsoppa smaksatt med vitlök G, L  
Dessert  
Jauhelihapivi ja rosepippurikastike L  
Valkosipulilla maustettu tomaattikeitto  
G,L  
Jälkiruoka

### 27.11 Onsdag/keskiviikko:

Senapsgratinerad ugnskassler G, L  
Panerad torsk med dillmajonnäs, L  
Sinapilla kuorutettu uunikassleri G, L  
Paneroitu turska ja tillimajoneesi, L

### 28.11 Torstai/torstai:

Traditionell ärtsoppa G,L Plättar med sylt  
och grädd L  
Stekt broilerlär med örtsås G, L  
Perinteinen hernekeitto G,L Lätyjä,  
hilloa & kermavaahtoa L  
Paistettu broilerin koipireisi ja yrttikas-  
tike G, L

### 29.11 Fredag/perjantai:

Pulled Pork G, L  
Grisfile med pepparsås G,L  
Pulled Pork G,L  
Porsaanfile ja pippurikastike G,L

### 18.11 Måndag/Maanantai:

Ugnstekt köttfärslimpa med gräddsås och röda  
lingon (L,G)  
Fish and Chipsn (L)  
Quesadillas fyllda med strimlade grönsaker, eldig  
salsa och avocadodip (L) 12,50  
*Affärslunch*  
Grillad mör ox inrefilebiff med gräddig murkelsås och  
örtsmaksatta klyftpotatisar från Laihela (L, G)  
Gammaldags vaniljglass med hemgjord karamellsås  
och vispgrädd L (G) 24,50

### 19.11 Tisdag/tiistai:

Sirapsgratinerade källdolmar med persilje-potatismos (L, G)  
Penne-pasta med tomatmaksatt kallrökt laxstuvning (L)  
Quesadillas fyllda med strimlade grönsaker, eldig salsa  
och avocadodip (L) 12,50  
*Affärslunch*  
Grillad mör ox inrefilebiff med gräddig murkelsås och  
örtsmaksatta klyftpotatisar från Laihela (L, G)  
Gammaldags vaniljglass med hemgjord karamellsås  
och vispgrädd L (G) 24,50

### 20.11 Onsdag/keskiviikko:

Smörstekta Linderös griskotletter baddade i senaps-  
gräddsås (L, G)  
Smörstekt kvarkens sikfile med äggsås och vitlöks-  
gräddpotatis (L, G)  
Havrepanerade ärtbiffar smaksatta med spiskummin  
serverade med fetaost och rostad batat (L, G) 12,50  
*Affärslunch*  
Grillad mör ox inrefilebiff med gräddig murkelsås och  
örtsmaksatta klyftpotatisar från Laihela (L, G)  
Gammaldags vaniljglass med hemgjord karamellsås  
och vispgrädd L (G) 24,50

### 21.11 Torstai/torstai:

Honungsrostad kycklingbröst med tomatås och  
getost (L, G)  
Vitvins blåmusslor serverade med pasta, auraost  
och vitlök (L)  
Havrepanerade ärtbiffar smaksatta med spiskum-  
min serverade med fetaost och rostad batat (L, G)  
12,50  
*Affärslunch*  
Grillad mör ox inrefilebiff med gräddig murkelsås och  
örtsmaksatta klyftpotatisar från Laihela (L, G)  
Gammaldags vaniljglass med hemgjord karamellsås  
och vispgrädd L (G) 24,50

### 22.11 Fredag/perjantai:

Smörstekt Wienerschnitzel med citron och karis,  
serverad med stekt potatis (L)  
Ugnstekt lax med creme fraiche smaksatt med  
färska örter och lime (L, G)  
Havrepanerade ärtbiffar smaksatta med spiskum-  
min serverade med fetaost och rostad batat  
(L, G) 12,50  
*Affärslunch*  
Grillad mör ox inrefilebiff med gräddig murkelsås och  
örtsmaksatta klyftpotatisar från Laihela (L, G)  
Gammaldags vaniljglass med hemgjord karamellsås  
och vispgrädd L (G) 24,50

### 25.11 Måndag/Maanantai:

Viltskav smaksatt med timjan och KultraPukki  
serverat med potatismos (L,G)  
Gräddig och fyllig laxsoppa med (L,G)  
Ålandspannkaka med sylt och vispad grädd L (L)  
Penne pasta med mozzarella och örter i tomatås  
(L) 12,50  
*Affärslunch*  
Grillad Hereford inrefilebiff serverad med gräddig och  
kraftig konjakssås, timjansmaksatt potatisterrin (L, G)  
Saftig ostkaka serverad med hallonmelba och vispad  
grädd L (L) 24,50

### 26.11 Tisdag/tiistai:

Bock's Bratwurst serverad med surkål och  
ört-klyftpotatis (L, G)  
Smörstekt kvarkens gösfile serverad med ostgrati-  
nerad blomkål (L, G)  
Penne pasta med mozzarella och örter i tomatås  
(L) 12,50  
*Affärslunch*  
Grillad Hereford inrefilebiff serverad med gräddig och  
kraftig konjakssås, timjansmaksatt potatisterrin (L, G)  
Saftig ostkaka serverad med hallonmelba och vispad  
grädd L (L) 24,50

### 27.11 Onsdag/keskiviikko:

Rysk Borsch oxköttsgryta med smetana och saltgur-  
ka (L, G)  
Smörstekt forell med dillsås och smörslungad  
potatis (L, G)  
Risotto med rödbetsmos och gratinerad getost (L,  
G) 12,50  
*Affärslunch*  
Grillad Hereford inrefilebiff serverad med gräddig och  
kraftig konjakssås, timjansmaksatt potatisterrin (L, G)  
Saftig ostkaka serverad med hallonmelba och vispad  
grädd L (L) 24,50

### 28.11 Torstai/torstai:

I cider långkokt griskind med pikant pepparrotssås  
(L, G)  
Pankopanerad spätta med wasabimajonnäs (L)  
Risotto med rödbetsmos och gratinerad getost (L,  
G) 12,50  
*Affärslunch*  
Grillad Hereford inrefilebiff serverad med gräddig och  
kraftig konjakssås, timjansmaksatt potatisterrin (L, G)  
Saftig ostkaka serverad med hallonmelba och vispad  
grädd L (L) 24,50

### 29.11 Fredag/perjantai:

Hemlagad kycklingnugets med currydip och  
klyftpotatis (L)  
Vitvinsbaddad laxrullad fylld med örtfärskost och  
serverad med stuvad potatis (L, G)  
Risotto med rödbetsmos och gratinerad getost (L,  
G) 12,50  
*Affärslunch*  
Grillad Hereford inrefilebiff serverad med gräddig och  
kraftig konjakssås, timjansmaksatt potatisterrin (L, G)  
Saftig ostkaka serverad med hallonmelba och vispad  
grädd L (L) 24,50

**Liten öl+lunch**  
**Pieni olut+lounas**

**12,50 €**

**Lounas**  
**10 €**

**Lounas joka arkipäivä**  
**klo 11-14 @Bock's**  
**Gerbyntie 16, Vaasa**

Sallad, bröd och smör samt kaffe ingår alltid i lunchen. Välj mellan 3 alternativ (kött, fisk eller vegetariskt) från vår lunch á 12,50 eller njut av vår delikata affärslunch á 24,50.

**P** OBS! HUOM! FREE PARKING

**Bock's Ernst Salonger, Sandögatan 7, 65100 Vaasa**



Toimitus / Ilmoitukset /  
Redaktion / Annonser :  
Gsm 040-187 8137  
mega@upc.fi -  
www.megamedia.fi  
Avustajat / Medarbetare:  
Juha Rantala, Hans Hästbacka

Kustannus / Utgivare:

**UPC**  
media

COMMUNICATION CENTER

Paino / Tryck:

**UPC**  
print

COMMUNICATION CENTER



Hyvä kauppa keskellä Vaasaa



**Myynti ja huolto**  
**Försäljning och service**

**HALONEN** Tammipiha-Ekgården  
045 6566 659  
www.halonen.com

# Bock's Joululahjat

# Bock's Julgåvor

# Bock's

MAKE GOOD!

Muista rakkaitasi  
arvostetulla joulu-  
lahjalla!

Kom ihåg dina kära  
med en uppskattad  
julgåva!

Lahjapakkauset\*, 5 l kegit, lahjakortit  
Gåvopaket\*, 5 l kegs, presentkort  
\*kuvan lahjapakkauset ovat esimerkkejä / \*bildens gåvopaket är exempel



Kokoa toiveesi lahjapaketti paikan  
päällä, tai etukäteen numerosta  
046 9236175

Skapa ditt önskade gåvopaket på  
plats, eller på förhand via numret  
046 9236175





## KINA ÖVERRASKAR:

### Extrem rening redan 2020

Det har varit en stor diskussion i världen över den ökande användningen av stenkol i Kina. Nu överraskar landet – där alltså trots den hisnande utvecklingen c 500 miljoner vill ha modernare standard – med att rapportera snabbare än beräknat rening av utsläpp från kolkraftverk.

Kina påbörjade ett krig mot smog redan 2014 med att införa ULE (Ultra Low Emissions) standarder för renovering av kolkraftverksutsläpp. Ambitionen var att 71% skulle vara utrustade år 2020 och omfatta 580 miljoner kw. De facto var 590 miljoner kw redan installerade och i bruk i slutet av 2017. Som ett resultat har totala mängden utsläpp i Kina från kraftverken minskat med 65% av svaveldioxid, 60% av kväveoxid och 72% av partikelutsläpp.

Till det omfattande systemet hör en offentligt tillgänglig databas med realtids data från de olika kraftverken (CEMS) som heter China Emissions Accounts for Power Plants (CEAP).

### AI övertar också människan inom design

Phillip Starck – designmänskan och brandet, mannen bakom designen av nya rymdstationer och Steve Jobs yacht bl.a. – förutspår att AI kommer att överträffa människan i kreativitet och t.ex. design av bruksföremål. Sjävlärande program har han utnyttjat för att skapa bättre möbler.

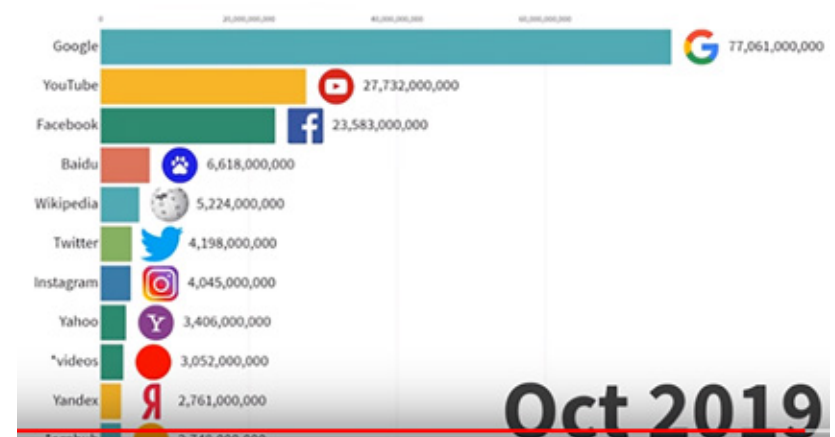
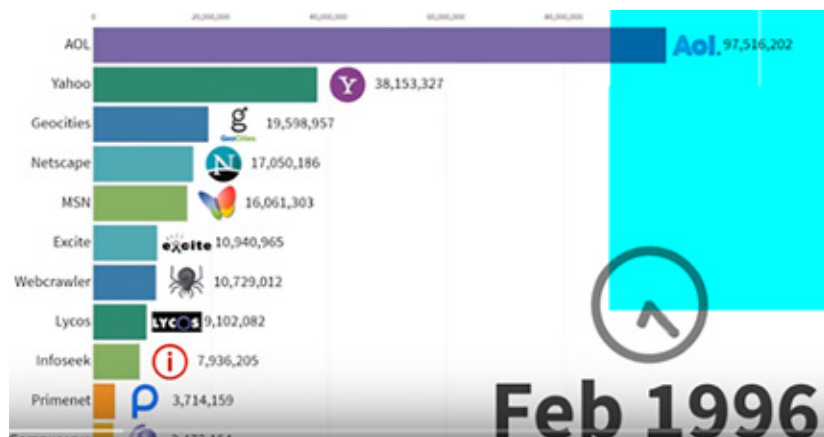
Människan har goda sidor men också många svaga. AI är nödvändigt för att bevara humaniteten dvs skydda oss från människans dåliga sidor. Unga designers som Karl Chucri – cofounder av prisbelönta Studio Caramel säger: "Philippe Starck är onekligen en tankens mästare för vår nya generation"



## TOTALFÖRÄNDRING PÅ 20 år

I den digitala världen totalförändras företagens/organisationernas läge snabbt. Nu kryper digitaliseringen in i den klassiska världen:

utbildning, hälsovård, industri, management, forskning, politik osv och förändringarna kommer att gå lika snabbt.





# Bock's

## ERNST SALONGER

1865 1868

## Bock's Ernsts Salonger & Bistro

Efter en grundlig renovering av både Wasa Teaters, restaurangens och Bistrons utrymmen slog Ernst Salonger upp sina dörrar den 20 september i år på Sandögatan i Vasa.

### Berätta om maten ni serverar här!

Bock's motto är Make Good, det vill säga att vi så långt som möjligt vill stöda lokala producenter och lokal service. På Ernst Salonger innebär det att vi tar in kött från Teuva och Karleby, fisken fångas här i Kvarken och grönsakerna kommer från odlare i Österbotten. Vi försöker också hålla oss till ekologiska produkter. Vår mat är fräsch och rejäl.

### Lunch

Lunch serveras måndag till fredag klockan 11:00- 15:00. Varje dag har vi tre olika alternativ; en husmans-, en fisk- och en vegetarisk rätt. Dessutom har vi en affärlunch som också inkluderar en efterrätt. Sallad, bröd samt kaffe ingår. Nu har vi också rabatt för pensionärer, välkomna in!

### À la carte

À la carte serveras tisdag till lördag och vi kan lova att det finns nåt för alla på vår meny. Detsamma gäller vinerna som är noga utvalda av vår sommelier.

### Pausservering

Tillsammans med Teaterdamerna sköter vi pausserveringen de dagar och kvällar som Wasa Teater har föreställningar. Vi erbjuder drycker och salta samt söta tilltugg. Nytt är att man nu också kan ta en öl eller ett glas vin i Bistron. Eller varför inte beställa en konjak till kaffet och bakelsen? Det går bra att boka i förväg men man kan även köpa på plats.

### Bistron

Bistron, i anslutning till restaurangen, är öppen tisdag till lördag från kl. 17:00. Nu behöver Vasaborna inte åka ut till Dragnäsback för att smaka Bock's egna öl och cider då nästan alla ölsorter finns på kran hos oss. Vi har förstås Bock's Doppelbock som hösten 2019 vann i kategorin Bästa mörka och mellanmörka lager i tävlingen Suomen Paras Olut. Prova också på Teaterlagern, en öl som vi tagit fram lagom till Wasa Teaters 100-års jubileum. För varje stop som säljs av det går 1€ oavkortat till Wasa Teater. Inom kort kommer vi även att kunna erbjuda våra gäster en lättare Bistro-meny. Kom och smaka!

### Jullunch och Julmeny

Med start 15.11 kommer vi att ha en tre-rätters julmeny som bör förbokas. Precis innan jul, 16-20.12, kommer vi att servera en härlig jullunch. Lagom till lillajul kommer Bock's egna alternativ till glögg och glühwein som vår Brew Master tagit fram; en varm, kryddad äppelcider. Den 17 och 18 december kommer vi tillsammans med Wasa Teater att erbjuda våra gäster en showdinner. Det blir en stämningsfull julkonsert med sång av Thomas Lundin ackompanjerad av Richard Mitts och för smaklökarna ett urval av skatter ur Ernst Salongers skaffereri.

Mer information hittar ni på våra webbsidor: [www.ernstsalonger.fi](http://www.ernstsalonger.fi)





# digialbum

Julkaisemme viikoittain lukijoiden kuvia digialbumissa. Voit osallistua sähköpostitse, lähettämällä kuvasi sekä nimesi osoitteeseen [mega@upc.fi](mailto:mega@upc.fi)

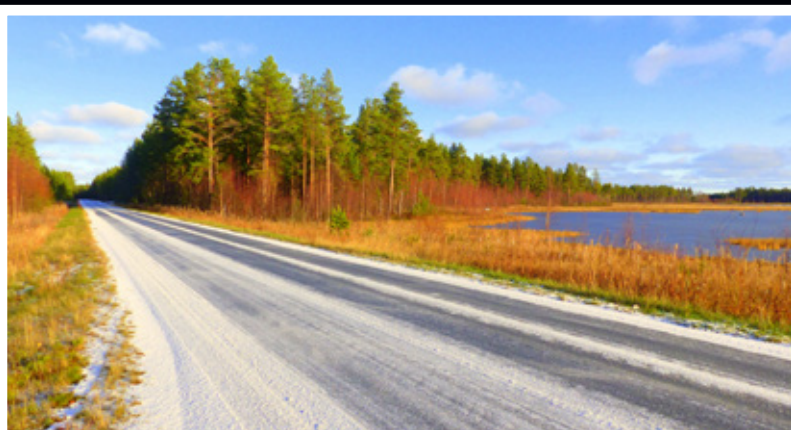
Vi publicerar varena vecka våra läsaes bilder i digialbumet. Du kan delta via e-post. Skicka in bilden till [mega@upc.fi](mailto:mega@upc.fi) med namn och ort.



Lisbeth Wilhelmsson ,Vaasa.



Esä Rönka. "Matkaamme etelän lämpöön."



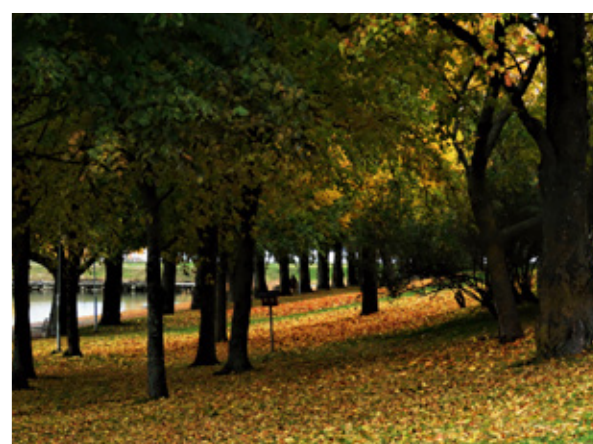
Matti Hietala, Vaasa. "3.11.2019 Lohtaja. Liukas tie, aur. Lumiranta, ohut jää".



Tuula Taskinen, Vaasa. "Kannattajat".

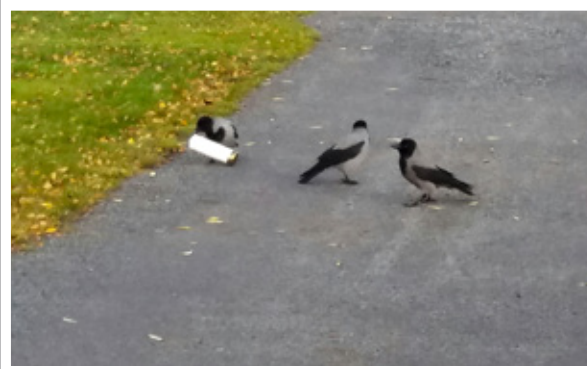


Kristina Granholm, Övermalax. "Höst i skärgården".

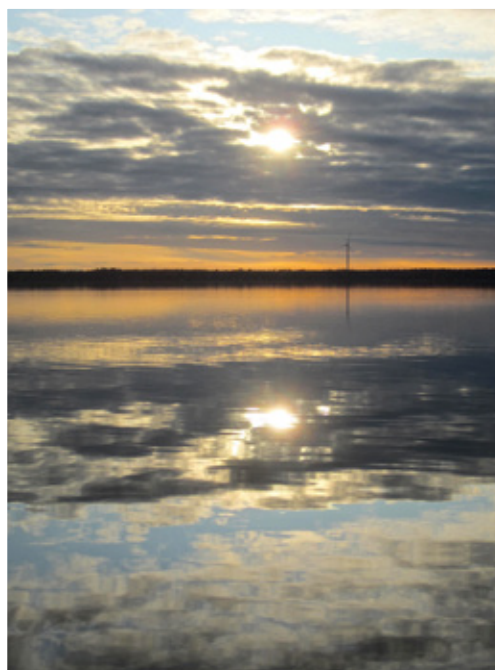


Gertrud Engman, Helsingby. "Höst i parken!"





C. Grankull. "Kuva Vaasan Laivapuistosta".



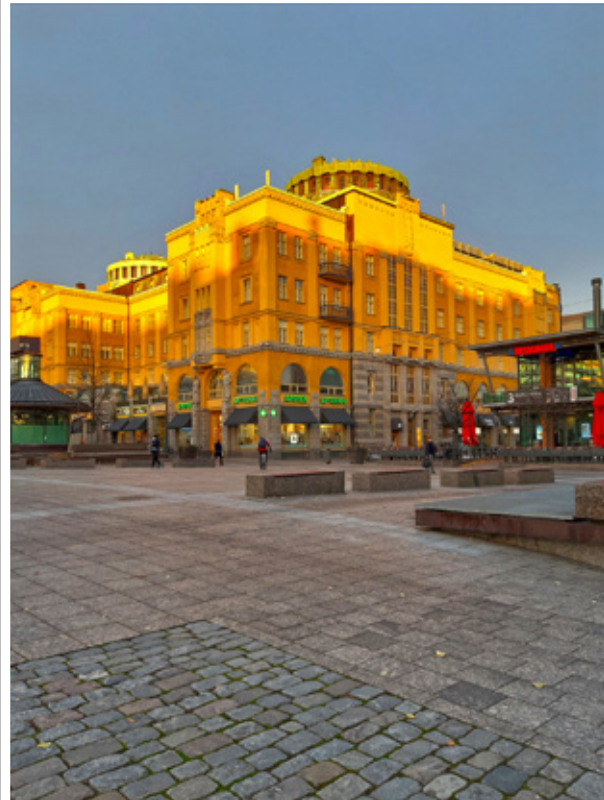
Barbro Kuokkanen, Vaasa. "Taivaan peilikuva".



Anette Wikberg, Vasa. "Hösten är fin!"



Anneli Nyberg, Korsnäs. "Syksyn viimeiset".



Elisabeth Holm, Kvimo.



Solveig Aalto.



# Mariah Hortans / M Sandberg Duo

## Christmas Jazz



Turnéns första hållplats är Bock's Corner

~ Välkommen att inleda julsåsongen i gemytlig stämning till toner av vacker musik!

Kiertueen ensimmäinen pysäkki on Bock's Corner

~ Tervetuloa aloittamaan joulusesonkinne mukavassa tunnelmassa kauniin musiikin säveltämänä!

**Bock's**  
MAKE GOOD!

## Christmas Jazz & Dinner @Bock's

### 15.11 kl / klo 19.00 - 22.00

Inträde / Sisäänkäynti: 15€ (sittplats i lounge del/istuinpaikka lounge-osiossa)

Music & Dinner biljett / lippu: 45€

Inkluderar tre rätters Jazz-meny / Sisältää kolmen aterian Jazz-menuun:

Traditionell Räkcocktail med Rhode Islandsås  
Perinteinen Rapucocktail ja Rhode Islandkastike

Grillade oxnoisetter på bädd av gräddig vitlökspotatis, serverade med Madeirasås  
Pariloituja häränselyksiä kermaisen valkosipuliperunapedin päällä, tarjoiltuna Madeirkastikkeella

Wasa Coffee Pannacotta

Dryckespaket / Juomapaketti: 25€

Innehåller välkomstskål, vitt vin till förrätten, rött vin till varmrätten och likör till efterrätten.  
Sisältää tervetuliaismaljan, valkoviiniä alkuruoalle, punaviiniä pääruoalle ja likööriä jälkiruoalle.

Bokningar / Varaukset

046 9236175 / 050 3777 000 / anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com

www.bockscornerbrewery.com



## Paperista kauniiksi taideteokseksi!

**D**aalioita, pioneja, ruusuja ja kaktuksia– niin tutut kuin harvinaisimmat kukkalajit taivuttavat vaivattomasti vietnamilaisen Trang Vun käsissä kauniiksi ja aidon näköisiksi kukkakimpuiksi.

Vietnamilainen Trang Vu saapui kotikaupungistaan Ho Chi Minhistä Suomeen neljä vuotta sitten. Kotimaassaan Trang innostui paperikukkien luomisesta käytyään aiheisen kurssin yläasteella. Taidelajinsa Trang on sen jälkeen oppinut täysin itse.

- Kartutan jatkuvasti tietojani ja taitojani paperikukkien valmistuksessa, Trang kertoo. Etsin inspiraatiota ja vinkkejä netistä muilta paperitaitelijoilta, mutta pidän myös tärkeänä tutkia aitoja kukkia niin ympärilläni kuin kuvista, jotta katseeni harjaantuu jokaisen kukan yksityiskohdille ja ominaisuuksille, Trang kuvailee.

2018 Trang perusti toiminimen Valencia Flower Corner, jonka nimissä hän siitä lähtien on luonut teoksiaan. Valencia Flower Corner tarjoaa asiakkaille kauniita valmiita kukkateoksia ja kokonaisuuksia, mutta myös yksityiskohtaisemmatkin erikoistilaukset toteutuvat luontevasti Trangin käsissä asiakkaan toivomusten mukaisesti.

- Laajennan jatkuvasti tarjontaani, Trang kertoo. Tarjoan nykyisin esimerkiksi yrityksille ja juhlatilaisuuksiin vuokrattavia kukkakokonaisuuksia. Tulevaisuuden suunnitelmissa on myös päiväkursien järjestäminen.

- Toivon, että kukat tuovat iloa ja kauneutta ympärilleen, Trang kuvailee. Haluan antaa kukillani palan kauneutta maailmaan, jossa elämme. Kukat ovat myös pitkäkestoisia ja allergiavapaita koristeineitä eivätkä vaadi ylläpitoa, Trang huomauttaa. Kukat ovat kodin ainutlaatuisia somistuksia niin itselle kuin lahjanakin.

Valencia Flower Cornerin tuotteisiin voi tutustua paikan päällä esimerkiksi Haymarketissa, jossa hän osallistuu kuukausittain.

Terveisin,  
**Trang Vu**



Katso lisää Trang Vun kauniita teoksia täältä:  
Instagram: [Valenciaflowercorner](#)  
Facebook: [Valenciaflowercorner](#)  
[www.valenciaflowercorner.fi](http://www.valenciaflowercorner.fi)





# THIS WEEK IN SCIENCE

@ScienceAlert

21 - 27 Oct 2019



Scientists revealed CRISPR prime editing, a new method that can directly edit human cells to get rid of disease.



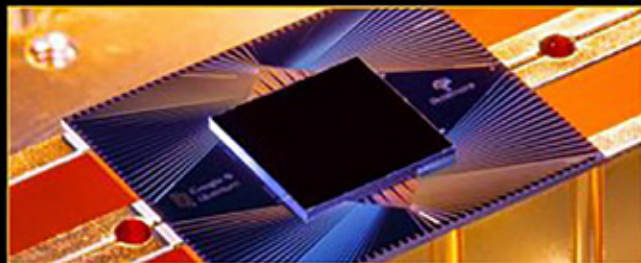
The dinosaur-killing asteroid acidified the world's oceans in a flash, leading to mass extinction of marine life, too.



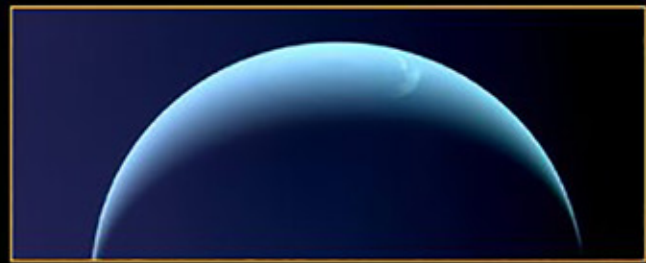
The melting Arctic has revealed five islands we didn't know were there, and they already have animals living on them.



For the first time, astronomers detected the forging of an element heavier than iron, in the merger of neutron stars.



Google and NASA officially announced the arrival of “quantum supremacy”, but IBM is disputing the claim.



NASA announced the planetary mission studies it will be funding for the next decade, and they include a bunch of exciting picks.





# THIS WEEK IN SCIENCE

@ScienceAlert

28 Oct - 3 Nov 2019



New study revealed that three times more people worldwide are vulnerable to sea-level rise than we thought.



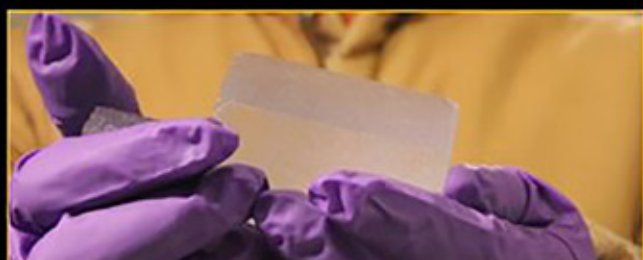
Researchers have finally discovered a place on our planet where no living thing can thrive.



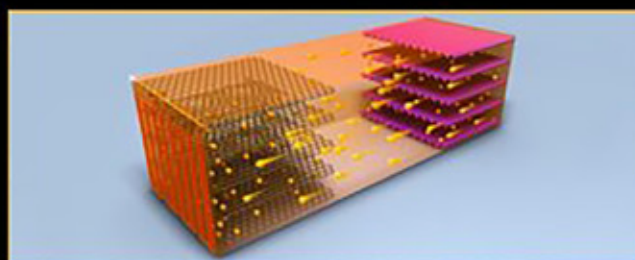
New analysis of data on the first interstellar comet revealed it's carrying water from beyond the Solar System.



A world-first analysis revealed that diets that are healthier for us really are better for the environment, too.



The oldest ice core ever retrieved has yielded details on Earth's CO<sub>2</sub> levels that date back nearly 2 million years.



New technology that super-heats lithium-ion batteries could fully charge up an electric car in just 10 minutes.



# OBSERVATEUR

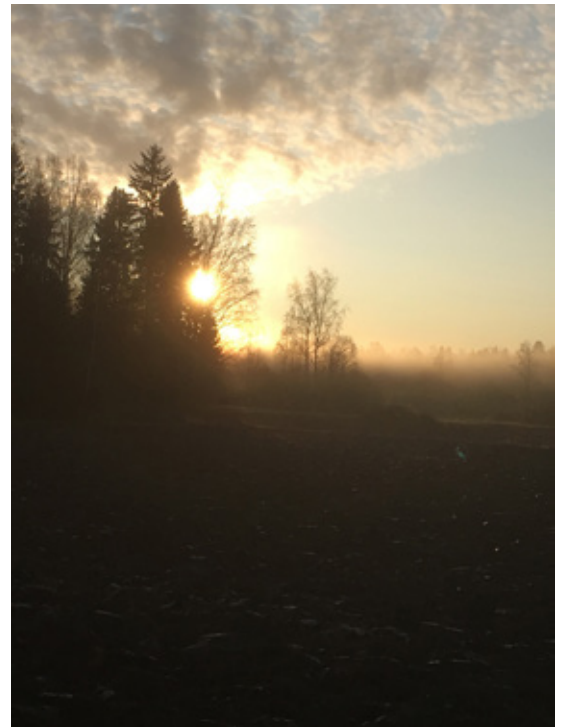


◀ En helt underbar "vinterdag" 06.11. Bilden är tagen ute på Sandö i Vasa

**Observateur: Christian Ny-lund, Vasa**

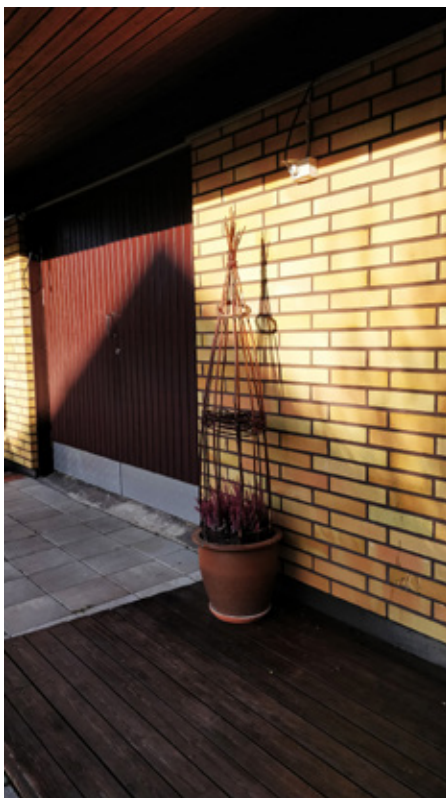
▶ "Morgon-sol i oktober."

**Observateur: Nanny Rex, Vörå**



▶ "Niin kau-nista."

**Observateur: Mirja Sep-pälä**



▲ "Kuurahäntäpeura" pysähtyi ihailemaan aurinkoista kuuramaisemaa lohtajalla."

**Observateur: Matti Hietala, Vaasa**

◀ I skuggan!

**Observateur: An-neli Nyberg, Korsnäs**



Ota kuva ja kommentoi lyhyesti – max noin 100 merkkiä – tapahtumaa, treffiä, luontokokemusta, rakennelmaa, ilmiötä, rakennusta, esinettä, tosiasiaa, - jotain jolla kuva voi saada osallisuutta aikaan. "Bloggaa" ja kehittä Pohjanmaata!

Lähetä kuva ja teksti sähköpostitse osoitteeseen [mega@upc.fi](mailto:mega@upc.fi), merkitse aiheeksi "Observateur". Jokaista julkaistua kuvaa kohden, kerääntyy 1 piste joka vastaa 1 euroa.

Kun on kerännyt 10 pistettä, saa 10 euron arvoisen lahjakortin Bock's'in kyläkauppaan.

Ta en bild och kommentera kort – max 100 tecken – en händelse, ett evenemang, en naturupplevelse, en konstruktion, ett fenomen, ett föremål, ett faktum, - något som med en bild kanske får engagemang till stånd. "Blogga" fram Österbotten!

Sänd bilden och texten per mejl till [mega@upc.fi](mailto:mega@upc.fi) märkt "Observateur". För varje publicerat bidrag genereras 1 poäng vilket motsvarar 1 euro. När 10 poäng samlats, får man ett presentkort värt 10 euro till Bock's byabutik.



**mega@upc.fi**  
"observateur"

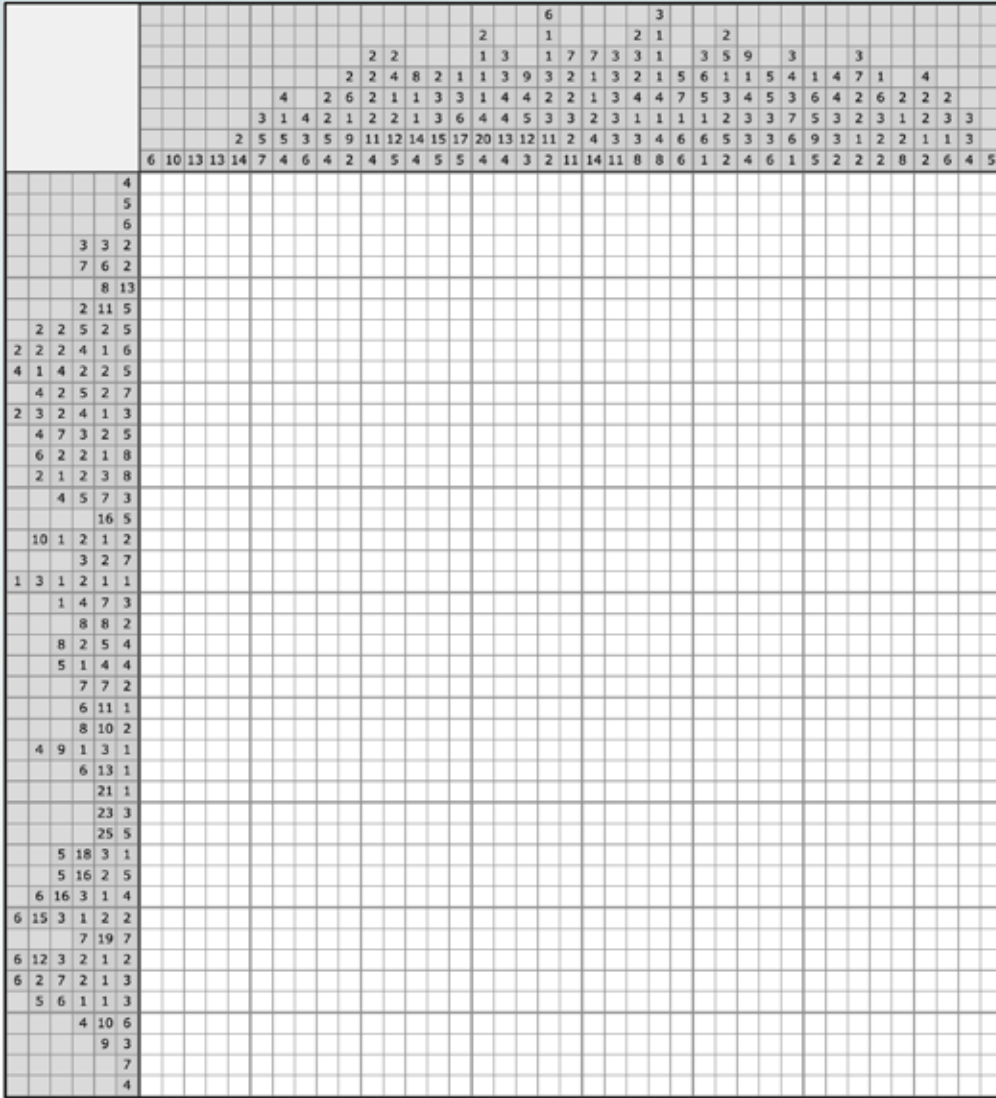


# SUDOKU - COMICS - JAPANESE PUZZLE

JAPANSKT BILDKRYSS

JAPANILAINEN RISTIKKO

SUDOKU



#1

		5			9	8	
1			6			2	
2	8	5					6
	2		3				
3	9	4		5	7	1	
			2		4		
2				3	8	4	
8			5			7	
7	4				3		

4	6	5	3	1	2	9	8	7
3	1	7	8	6	9	5	2	4
9	2	8	5	4	7	1	3	6
7	4	2	9	3	1	6	5	8
6	3	9	4	8	5	7	1	2
8	5	1	7	2	6	4	9	3
2	9	6	1	7	3	8	4	5
1	8	3	6	5	4	2	7	9
5	7	4	2	9	8	3	6	1

#2

1			8				7	
4			7				1	
7	2	3			4			
			1		6	5		
6			4		8		7	
		7	3		9			
			5			4	2	8
5					7			9
3					1			5

1	9	6	8	3	5	2	4	7
4	8	5	7	6	2	9	1	3
7	2	3	9	1	4	8	5	6
8	3	4	1	7	6	5	9	2
9	6	2	4	5	8	3	7	1
5	1	7	3	2	9	6	8	4
6	7	1	5	9	3	4	2	8
2	5	8	6	4	7	1	3	9
3	4	9	2	8	1	7	6	5

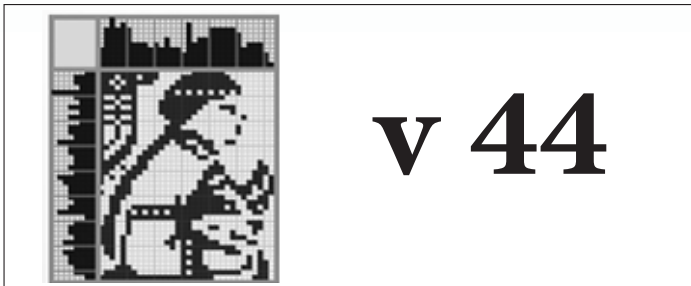
#3

5	2		4		6	1		
	1		6					
			1			5		
					3	7	2	4
3	4						6	9
2	8	6	7					
1					8			
					5		4	
6	8		1		5		3	

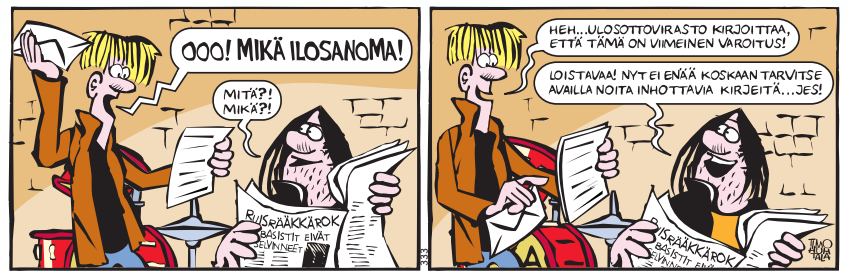
5	3	2	8	4	9	6	1	7
8	7	1	3	6	5	9	4	2
6	9	4	1	7	2	3	5	8
1	5	9	6	8	3	7	2	4
3	4	7	5	2	1	8	6	9
2	8	6	7	9	4	1	3	5
9	1	5	4	3	8	2	7	6
7	2	3	9	5	6	4	8	1
4	6	8	2	1	7	5	9	3

NONOGRAM RATKAISU / LÖSNING

BAZI & MAZI



v 44



PALAPELIPERHE

ZITZ





# BOCK'S JOULULOUNAS

# BOCK'S JULLUNCH



Varaa joulupöytäsi nyt!  
Boka ditt julbord nu!

JOULULOUNAS / JULLUNCH  
ARKIPÄIVISIN / VARDAGAR  
16.12 - 20.12  
klo / kl 11 - 15

37 € /hlö/pers

JOULUBUFEE / JULBUFFÉ  
VIIKONLOPPUISIN / HELGER  
15.11 - 21.12  
Pe- la / fre-lö  
klo / kl 18-21

39,50 €

Yksityiset tilat sovitusti lisämaksusta +5 €/hlö /  
Privata utrymmen enligt överenskommelse +5 €/pers.

Arkipäivisin / Vardagar  
11.11 - 20.12

Ryhmät (15 hlö min) / Grupper (15 pers min)

39,50 €

Yksityiset tilat sovitusti lisämaksusta +5 €/hlö /  
Privata utrymmen enligt överenskommelse +5 €/pers.

Varaukset / Bokningar:

[anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com](mailto:anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com)

050 3777 000